



## Entremets fraise et pistache

Laf&#xE9;eEmy



- Pour la dacquoise à la pistache :
- 3 blancs d'œufs
- 20 g de poudre d'amande
- 20 g de pistaches hachées
- 20 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre glace
- 1 c. à soupe de maïzena
- Pour la mousse à la fraise :
- 60 g de pulpe de fraises
- 2 jaunes d'œufs
- 40 cl de crème fleurette
- 4 c. à soupe de sucre en poudre
- 4 feuilles de gélatine
- Pour la gélatine de fraise :
- 40 cl de pulpe de fraises
- 5 cl d'eau
- 4 feuilles de gélatine

Préparez la dacquoise à la pistache

Préchauffez le four à 160°C.

Montez les blancs d'œufs en neige bien fermes à l'aide d'un batteur électrique.

Ajoutez-y le sucre en poudre tout en continuant de fouetter.

Mélangez la poudre d'amande, les pistaches hachées, le sucre glace et la maïzena dans un récipient.

Incorporez-y délicatement les blancs en neige à l'aide d'une spatule.

Avec une poche à douille, répartissez la préparation dans un cercle à pâtisserie posé sur un papier sulfurisé, en partant du centre et en formant un escargot.

Enfournez pendant 30 minutes.

Laissez refroidir à la sortie du four.

Préparez la mousse à la fraise :

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Mélangez la pulpe de fraises avec 4 c. à soupe d'eau dans une casserole.

Placez la casserole sur feu moyen et faites chauffer sans bouillir.

Battez les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre dans un récipient.

Versez le mélange dans la casserole et faites chauffer à feux doux, jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et mélangez bien.

Réservez.

Montez la crème fleurette en chantilly bien ferme à l'aide d'un batteur électrique.

Incorporez-y délicatement la préparation précédente à l'aide d'une spatule. Versez la moitié de la mousse fraise sur la dacquoise à la pistache dans le cercle à pâtisserie. Lissez bien la surface à l'aide d'une spatule.

Placez 1 heure minimum au congélateur.

Préparez la gélatine de fraise :

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Mélangez la pulpe de fraises avec l'eau dans une casserole.

Placez la casserole sur feu moyen et faites chauffer sans bouillir.

Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et mélangez bien.

Laissez tiédir la gélatine quelques minutes puis versez-la sur la mousse fraise dans le cercle à pâtisserie. Lissez bien la surface à l'aide d'une spatule.

Placez 1 heure minimum au congélateur.

Au bout de ce temps, versez le restant de mousse fraise sur la gélatine à la fraise dans le cercle à pâtisserie. Lissez bien la surface à l'aide d'une spatule.

Placez 1 heure minimum au congélateur.

Sortez le cercle à pâtisserie du congélateur et recouvrez la mousse fraise avec le miroir. Lissez bien la surface à l'aide d'une spatule.

Placez au congélateur pendant 3 heures puis au réfrigérateur pendant 30 minutes, avant le service.

Au moment de servir, démoulez et décorez l'entremets comme bon vous semble.

Servez bien frais

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)